طريقة عمل البسبوسة بالمكسرات

كتابة شهيرة دعدوع - آخر تحديث: ٠٧:٥٩ ، ٨ مايو ٢٠١٦



ذات صلة

- طريقة البسبوسة بالمكسرات
- طريقة ومكونات البسبوسة بالمكسرات
- طريقة البسبوسة بالقشطة والمكسرات
- كيف أعمل بسبوسة بالقشطة

محتويات

البسبوسة

البسبوسة من الحلويّات العربية المشهورة والّتي يمكن أن يُعدّها أيّ شخص داخل المنزل ويقدّمها بطرقٍ عديدة ومتنوعة؛ فهناك البسبوسة بالقشطة، والبسبوسة بالزبادي، والبسبوسة بالمكسرات، وهي من الحلويات الغنية بالطاقة والسعرات الحرارية الي تمد الجسم بها، خاصةً إذا تم تحضيرها في فصل الشتاء.

بسبوسة كب كيك بالمكسرات

المكونات

- كوب ونصف من السميد.
- نصف كوب من الدقيق.
- علبتان من الزبادي.
- كوب من السكر.
- أربع ملاعقٍ من الزبدة.
- ملعقة بيكنج باودر.
- ملعقة بيكنج صودا.
- رشة ملح.
- ملعقة فانيلا.
- كوب مكسّرات مجروشة.
- كوبان من القطر.

طريقة التحضير

- تخلط كميّة السميد الموجودة مع كمية الطحين، ثم يضاف إليهما السكر والبيكنج باودر والبيكنج صودا.
- تخلط الزبدة مع الفانيلا والزبادي في وعاءٍ آخر، ثم يُضاف الخليط إلى خليط السميد والدقيق ويُخلط جيداً.
- تجهّز قوالب الكب كيك وتدهن بالزبدة.
- يصب الخليط في قوالب الكب كيك.
- تخبز في الفرن على درجة حرارة متوسطة (180) درجة تقريباً لمدة خمسٍ وأربعين دقيقة.
- يُسكب القطر البارد عليها وهي ساخنة، ثُمّ تُزيّن بالمكسرات وتُقدّم.

بسبوسة جوز الهند بالمكسرات

المكونات

- كوبان من السميد.
- كوب جوز هند مبشور.
- كوب سكر.
- نصف كوب زيت.
- مغلّفان كريمة دريم ويب.
- ملعقتان صغيرتان بيكنج باودر.
- علبة قشطة.
- نصف علبة من الزبادي.
- نصف علبة حليب مُكثّف مُحلّى ومكسرات للتزيين.

طريقة التحضير

- يخلط البيض والسكر جيداً في وعاءٍ مستقل.
- تُضاف بعد ذلك كلٌّ من القشطة واللبن الزبادي والزيت، تخلط جميع المكوّنات جيداً.
- يُخلط السميد وجوز الهند في وعاءٍ آخر، وتُضاف إليه الكريمة، والبيكنج باودر، وتخلط هذه المكونات جيداً، ثم يضاف هذا الخليط إلى خليط البيض والسكر وتعجن جيداً.
- توضع العجينة وتُفرد جيداً في صينية معدة للخبز، ثم توضع في فرنٍ حامٍ حتى يُصبح لونها أشقر وتنضج.
- بعد إخراجها من الفرن وهي ساخنة يوضع فوقها الحليب المُكثّف المُحلى.

- تُرشّ المكسرات فوقها، بعد ذلك توضع في الثلاجة حتى تبرد وتُصبح جاهزةً للتقديم.

إعداد بسبوسة بالحليب والمكسرات

المكونات

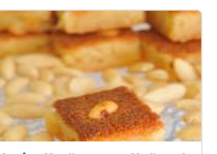
- كوب وربع من السميد.
- خمسٌ وسبعون جراماً من السكر.
- ملعقة صغيرة بيكنج باودر.
- خمسةٌ وسبعون مليغراماً من الحليب السائل.
- خمسون مليغراماً من القطر الكثيف.

خمسٌ وسبعون مليغراماً من السمن المذاب.

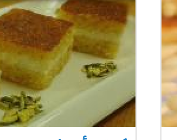
- حفنة من المكسّرات للزينة حسب الذوق.

طريقة التحضير

- يخلط السميد والسكر والبيكنج باودر في وعاء.
- يوضع في وعاء آخر السمن، والحليب، ويضاف إليهما القطر ويخلطان معاً.
- يدهن قالب الكيك أو الصينية المعدة للخبز بالزبدة وتبطن بورق الزبدة كي تكون جاهزة لوضع الخليط فيها.
- يضاف خليط السمن والحليب إلى خليط السميد، ويُخلطان معاً جيداً.
- يضاف الخليط في القالب أو في الصينية الجاهزة، ويُسوّى سطح العجينة جيداً، ثم تقطّع قطعٌ ماسيّة قبل أن ترش المكسرات على وجهها، بعدها تترك لترتاح لمدةٍ لا تقل عن ساعتين.
- يُسخّن الفرن على درجة حرارة عالية، وتوضع الصينية فيها لمدة ثلث ساعة على الأقل حتى تنضج.
- بعد خروجها من الفرن يُضاف القطر الساخن عليها مباشرةً وهي ساخنة.
- تترك حتى تبرد وتُقدّم وهي باردة.

-  طريقة البسبوسة بالمكسرات
-  طريقة ومكونات البسبوسة بالمكسرات

مواضيع ذات صلة بـ : طريقة عمل البسبوسة بالمكسرات


طريقة البسبوسة بالقشطة والمكسرات

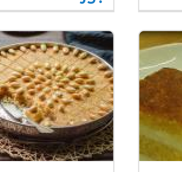

كيف أعمل بسبوسة بالقشطة


طريقة عمل البسبوسة دون جوز هند


طريقة عمل بسبوسة كب كيك


طريقة عمل البسبوسة بدقيق السميد


عمل البسبوسة بالقشطة


طريقة عمل هريسة اللوز الحلبية


طريقة البسبوسة بالمكسرات


طريقة ومكونات البسبوسة بالمكسرات

الزوار شاهدوا أيضاً


طريقة كعب الغزال

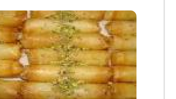

طريقة عمل مطبق


طريقة عمل بسبوسة تشيز كيك

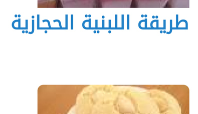


حلى قهوة سهل ولذيذ وشكله روعة


طريقة تحضير حلى زنود الست



طريقة اللبنية الحجازية


طريقة عمل الغريبة خطوة بخطوة

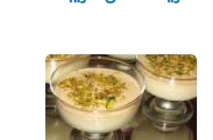

طريقة عمل حلاوة الشعرية



طريقة عمل خلية النحل بالجبنة

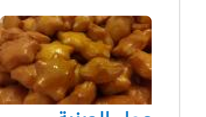

عمل الحلقوم


طريقة عمل غريبة


أفضل طريقة لعمل الأرز باللبن

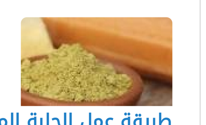
مقالات من تصنيف حلو عربي


حلى سهل بدون بسكويت

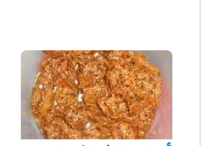

عمل الجبنية

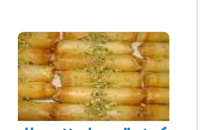

طريقة الزنجبية


طريقة عمل النمورة اللبنانية


طريقة عمل الحلبة المطحونة


عمل الحلبة الفلسطينية


أنواع الشباكية


كيفية عمل زنود الست


طريقة ومكونات الشكرلمة


طريقة عمل الكليجة


كيف أعمل أرز بحليب


كيفية تحضير القريوش

مقالات منوعة

ما هو تخصص نظم المعلومات
ما هي هندسة العمارة
تخصص تقنية المعلومات
ما هو تخصص القانون
تخصص العلاج الطبيعي وأهدافه
ما هو تخصص MBA
أين تقع جامعة كامبردج

أكبر موقع عربي بالعالم

ابحث هنا...

تصنيف الجامعات العالمية 2012

كيف أختار تخصص الجامعة

الدول الأكثر حصولا عى المؤهل الجامعي

أكبر موقع عربي بالعالم

ابحث هنا...

عن موضوع | اتصل بنا
سياسة الخصوصية | اتفاقية الاستخدام
About Us | About Us

جميع الحقوق محفوظة © موضوع 2020